stack-a-snack

INSTRUCTION BOOKLET

STACK-A-SNACK

Model 70542

STACK-A-SNACK

Thank you for choosing the **Stack-a-Snack.**

Please take a little time to read this booklet before getting started and keep it in a safe place for future reference.

The Stack-a-Snack is a sandwich maker with a difference. This compact double-decker machine cooks and toasts delicious café-style snacks in minutes, and its clever sliding hotplate stacks everything together once cooked. Rustle up tasty burgers with your favourite garnish, breakfast egg muffins, brioche and fruit loaf with tempting toppings; all from your own fresh ingredients such as bread buns, muffins, cooked meats, vegetables and cheese.

With no need to pre-cook eggs or burgers, there's less washing up, making the Stack-a-Snack perfect for leisurely weekend breakfasts and brunches, cooking away from home or in small spaces.

Here at Lakeland, our award-winning family-owned business still offers the same excellent quality, value for money and exceptional customer service as when we founded the company back in the 1960s. Our products are hand-picked and thoroughly tested so you can be sure that everything you purchase will be a pleasure to use for many years to come.

CONTENTS

Product features....3

Safety cautions....4-5

Assembling your Stack-a-Snack and using for the first time....6-7

Instructions for use 8-9

Adapting your own recipes and Hints and Tips 10

Recipes 11-13

Frequently asked questions....14

Care and cleaning 15

Electrical connections....16

Recycling your electricals 16

PRODUCT FEATURES

1. Lid handle
2. Lid
3. Top hotplate
4. Hotplate hinges
5. Upper ring
6. Middle plate
7. Lower ring
8. Lower hotplate
9. Base
10. Heatproof handles
11. Orange power light
12. Green ready light

SAFETY CAUTIONS

Carefully read all the instructions before using the appliance and keep in a safe place for future reference. Always follow these safety cautions when using the appliance to avoid personal injury or damage to the appliance. This appliance should be used only as described in this instruction book.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- Make sure your electricity supply matches the voltage shown on the appliance.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before the first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged or has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Do not use this appliance if the lead is damaged. If the lead is damaged it must be replaced with a special lead. Contact the Lakeland customer care team on 015394 88100.
- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface. We recommend standing the appliance on a heatproof board or baking tray, to catch any juices which may come out during cooking.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. To disconnect, turn the socket to “off” and remove the plug from the mains socket.
- Do not use any accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Lakeland.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or lid in water or other liquids.
- Do not leave the lead hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the lead and hot surfaces.
- For indoor use only.
- For domestic use only.

- This appliance should be used for preparation of food as described within the instructions for use that accompany it.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- An extension cable may be used with care. The electrical rating of the cable should be at least as great as the appliance. Do not allow the cable to hang over the edge of the worktop or touch any hot surfaces.
- This appliance complies with the basic requirements of Directives 04/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 06/95/EC (Safety of Domestic Electrical Appliances).
- **WARNING:** A cut off plug inserted into a 13amp socket is a serious safety (shock) hazard. Ensure the cut off plug is disposed of safely.
- Do not cover the appliance when in use.
- Do not use the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- **CAUTION:** The plastic bags used to wrap this appliance or the packaging may be dangerous. To avoid risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.

ASSEMBLING YOUR STACK-A-SNACK AND USING FOR THE FIRST TIME

1. The upper and lower rings, and middle plate all lift out of the Stack-a-Snack for easy cleaning.
2. Wash the rings and middle plate in hot soapy water, then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the hotplates with a damp soapy cloth, then wipe with a clean damp cloth and dry thoroughly.

4. Before you start cooking, slot the rings and middle plate correctly back into the hotplate hinges, so they are secure and sit flat on the lower hotplate. The middle plate heatproof handle should be on the left-hand side.
5. When you switch on the Stack-a-Snack for the first time there may be a slight burning smell. This is normal for a new product and will disappear after a few uses.

WARNING – HOT SURFACES

All surfaces marked with this symbol will get very hot during use. To prevent injury, **DO NOT TOUCH.** Let the product cool completely before touching those surfaces.

When adding food to the Stack-a-Snack, always use the lid handle and heatproof handles to lift the lid, rings and hotplate. Take great care not to touch any other surfaces – they will be hot.

Use oven gloves when cooking with the Stack-a-snack. Take care when opening the Stack-a-Snack as burning-hot steam can escape.

INSTRUCTIONS FOR USE

We recommend placing the Stack-a-Snack on a heatproof board or baking tray to catch any juices that may escape during cooking.

Plug into the socket and switch on. The orange power light will come on to show the Stack-a-Snack is switched on.

For ease, the product has one temperature setting. After a few minutes, the green ready light will come on to show the hotplates have heated up and the Stack-a-Snack is ready to use.

The beauty of this hot toasted sandwich maker is trying out your favourite ingredients and coming up with tasty new recipes adapted from the ones in this booklet. Cooking times will vary depending on the foods you choose, so lift the lid to check, and cook for a couple more minutes if needed. Here are two quick and easy ideas to get you started.

TO MAKE A BREAKFAST EGG MUFFIN

1. Lift up the lid, then lift up the upper ring and middle plate.
2. Place the muffin base and any other fillings inside the lower ring.
3. Lower the middle plate and upper ring, crack your egg into the ring.
4. Place the top of the muffin directly onto the egg.
5. Close the lid to cook. Lift the lid after 5-6 minutes to check your snack is ready. If not, cook for a couple more minutes.
6. Pull the middle plate handle to the left to slide it out and stack your snack together.
7. Open the lid and lift up the rings by their handles.

   Lift your egg muffin from the hotplate using a plastic or wooden turner. Never use metal utensils with the Stack-a-Snack.

1

2

3

4

5

6

7

TO MAKE A BURGER

1. Lift up the lid, then lift up the upper ring and middle plate.
2. Place the bread bun base and any other fillings inside the lower ring.
3. Lower the middle plate and upper ring, and add your uncooked burger into the ring.
4. Close the lid to cook. Lift the lid after 8-10 minutes to check the burger is cooked. If not, cook for a couple more minutes.
5. Lift the lid and place the top half of the bread bun onto the burger.
6. Close the lid, at the same time pull the middle plate handle to the left to slide it out and stack your burger together.
   Cook for a further 1-2 minutes to toast.

   Do not force the lid if the Stack-a-Snack will not close completely. Simply rest the upper hotplate on top of your snack to toast it.
7. Open the lid and lift up the rings by their handles.

   Lift your burger from the hotplate using a plastic or wooden turner. Never use metal utensils with the Stack-a-Snack.

1

2

3

4

5

6

7

ADAPTING YOUR OWN RECIPES AND HINTS AND TIPS

Once you've tried some of the recipes in this booklet, you may wish to adapt them, using our suggestions as a guide.

Cooking times will vary depending on the foods you choose, so lift the lid and cook for a couple more minutes if needed.

Just like any toasted sandwich maker, don't overfill the Stack-a-Snack as the ingredients will not cook through properly and they may escape from the sides.

Always wait for the green ready light before adding food. Ingredients may escape from the sides if the hotplates are not fully heated first.

Apart from burgers, meats should always be pre-cooked before placing in the Stack-a-Snack.

Bread and bagels which are too big can be trimmed to fit with cookie cutters.

Sweeter breads such as fruit loaf or gingerbread need less cooking time, as their sugar content means they brown more quickly.

When cooking eggs, brush or spray a little oil on the walls of the rings to prevent sticking.

The product should not be used for cooking or defrosting frozen food.

Do not force the lid if the Stack-a-Snack will not close completely. Simply rest the upper hotplate on top of your snack to toast it.

RECIPES

Please note that all spoon measurements are standard metric, so 1 tsp is 5ml and 1 tbsp is 15ml. We recommend using a set of measuring spoons for accurate results.

PORK BURGER WITH BACON, CHEESE AND EGG - Makes 4

Tip: If you only want to cook one burger, freeze the others or keep them covered in the fridge for up to 3 days.

Ingredients	Quantity
Pork mince	300g
Fresh sage	1 tbsp, chopped
Salt	½ tsp
Freshly ground black pepper	1 tsp
Freshly ground nutmeg	½ tsp
English muffins	1-4, halved

Suggested fillings – choose as many as you like per burger	
Cooked bacon medallion	1
Egg	1
Cheese slice	1
Apple sauce	1 tbsp

WHAT YOU DO

1. Mix together the pork mince, sage, salt, pepper and nutmeg, then shape into 4 burgers around 10cm across.
2. Plug in the Stack-a-Snack and wait for the green ready light.
3. Lift up the lid, the upper ring and middle plate.
4. Place the muffin base, then any other of the suggested fillings onto the lower hotplate. If using an egg, this is added later.
5. Lower the middle hotplate and upper ring, and place an uncooked burger inside the ring.
6. Close the lid to cook for 8-10 minutes. Lift the lid to check if the burger is cooked. Leave for a couple more minutes if needed.
7. If you are adding an egg…. Lift the lid, take out the burger, crack the egg onto the middle plate and place the burger on top. Close the lid and cook for 3 more minutes.
8. Lift the lid and place the top half of the muffin onto the burger for 1-2 minutes, close the lid to toast. At the same time pull the middle plate handle to the left to slide out and stack your burger together. Do not force the lid if the Stack-a-Snack will not close completely. Simply rest the upper hotplate on top of your snack to toast it.
9. Open the lid and lift up the rings by their handles. Lift your snack from the hotplate using a plastic or wooden turner.

BREAD-FREE PORTOBELLO MUSHROOM 'BURGER' - Makes 1

Tip: Add pesto to the tomatoes as an alternative to fresh basil.

Ingredients	Quantity
Garlic clove	1, peeled and chopped
Medium tomatoes	2, seeds removed and chopped
Red onion	Small wedge, chopped
Basil leaves	6, chopped
Olive oil	1 tsp
Salt and freshly ground black pepper	
Portobello mushrooms	2, stalks removed
Halloumi cheese (optional)	1 slice

WHAT YOU DO

1. In a bowl, combine the garlic, tomatoes, red onion, basil, olive oil and seasoning.
2. Plug in the Stack-a-Snack and wait for the green ready light.
3. Lift up the lid, the upper ring and middle plate.
4. Place one mushroom into the lower ring, flat side downwards.
5. Lower the middle plate and upper ring, add the tomato mixture and top with the Halloumi, if using. Close the lid to cook for 2 minutes.
6. Lift the lid, add the second mushroom flat side upwards, and close the lid to cook for 2 more minutes. Then pull the middle plate handle to the left to slide it out and stack your 'burger' together.
7. Open the lid and lift up the rings and upper hotplate by their handles. Lift your 'burger' from the hotplate using a plastic or wooden turner.

SWEET BRIOCHE WITH CHOCOLATE HAZELNUT SPREAD AND BANANA - Makes 1

Tip: Swap the brioche for fruit bread or currant teacakes if you prefer.

Ingredients	Quantity
2 slices brioche loaf or 1 brioche bun, halved	
Egg	1, beaten
Chocolate hazelnut spread	½ tbsp
Banana	½, sliced

WHAT YOU DO

1. Plug in the Stack-a-Snack and wait for the green ready light.
2. If using sliced brioche loaf or fruit bread, trim to fit with a cooker cutter. Dip the bread into the egg, letting it soak in and turning to coat both sides.
3. Lift up the lid, the upper ring and middle plate.
4. Place a slice of bread into the lower ring.
5. Lower the middle plate and upper ring, and place the second slice of bread onto the middle plate.
6. Close the lid and cook for 2 minutes. Hold and lift the lid, upper ring and middle plate upwards together, and flip the bottom piece of bread using a turner. Add the chocolate spread and top with banana.
7. Close the upper ring and middle plate, then flip the top piece of bread. Close the lid.
8. After 1 minute pull the middle plate handle to the left to slide it out and stack your snack together.
9. Open the lid and lift up the rings by their handles. Lift your snack from the hotplate using a plastic or wooden turner.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Question: Why is my snack not cooking?

Answer: Check that the Stack-a-Snack is switched on at the socket and wait for the green ready light before you start cooking.

Question: Why are ingredients escaping through the sides of the Stack-a-Snack?

Answer: The hotplates may not be fully heated up, or the Stack-a-Snack may be too full. Wait for the green ready light before adding food to the hotplates, and reduce the amount of ingredients.

Question: Egg is sticking when the upper hotplate is removed.

Answer: The egg has cooked onto the ring. Ease it away from the edge with a plastic or wooden turner, and next time spray or brush the rings with a little cooking oil.

Question: My sweet snack is browning/toasting too quickly.
Answer: Sweetened breads such as fruit loaf brown faster. Reduce the cooking time and lift the lid to check if your snack has toasted enough.

Question: Why hasn't all the food warmed through?

Answer: There may be too many ingredients. Reduce the number of fillings to let the food heat through more evenly. Never use frozen food, and remember that chilled food may need longer cooking.

Question: Why is my food is cooking too slowly?

Answer: The rings and upper hotplate may not be properly in place. Ensure they are properly slotted into the hotplate hinges when the Stack-a-Snack is heating up. They should sit flat on the lower hotplate with the upper hotplate handle on the left-hand side.

Question: Why is my egg overcooked and my toast too brown?

Answer: When cooking foods with higher fat content, fewer ingredients, scrambled eggs or egg white, or precooked foods, you may need to reduce the cooking time. Lift the lid to check your snack as it cooks.

CARE AND CLEANING

- Unplug the Stack-a-Snack and let it cool completely before cleaning.
- Clean thoroughly before using for the first time and after every use.
- Check the parts for wear or damage after every few uses.
- Do not use abrasive cleaners, or steel wool.
- Always use plastic, wooden or silicone spatulas, as metal utensils will damage non-stick coatings.
- Never immerse the base in water or any other liquid.
- To clean the outer surfaces, wipe with a clean damp cloth and dry thoroughly before storing.
- To clean the hotplates, wipe with a damp soapy cloth, then wipe with a clean damp cloth and dry thoroughly before storing.
- The rings, and middle plate all lift out of the Stack-a-Snack for easy cleaning in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly before storing. These parts are also dishwasher safe (top rack only).
- Store the Stack-a-Snack with the power cable loosely coiled. Never wrap it tightly around the product.

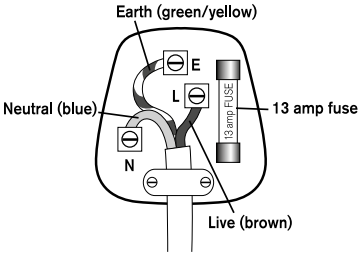
ELECTRICAL CONNECTIONS

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance is fitted with a fused three-pin plug to BS1363 which is suitable for use in all homes fitted with sockets to current specifications. If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid an electric shock, do not insert the discarded plug into a socket.

FITTING A NEW PLUG

If for any reason you need to fit a new plug, the flexible mains lead must be connected as shown here. The wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:



Connect **BLUE** to Neutral (N)
Connect **GREEN/YELLOW** to Earth (E)
Connect **BROWN** to Live (L)
13 amp fuse to be used

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows. The wire which is coloured green and yellow **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter E (Earth). The wire which is coloured blue **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter N (Neutral). The wire which is coloured brown **MUST** be connected to the terminal which is marked with the letter L (Live).

Before refitting the plug cover, check that there are no cut or stray strands of wire inside the plug. Use a 13 amp BS1362 fuse. Only BSI or ASTA approved fuses should be used. If you are at all unsure which plug or fuse to use, always refer to a qualified electrician.

Note: After replacing or changing a fuse on a moulded plug which has a fuse cover, the cover must be refitted to the plug; the appliance must not be used without a fuse cover. If lost, replacement fuse covers can be obtained from an electrical shop. This appliance complies with the following EU Directives: 2006/95/EC (Low Voltage Directive) and 2004/108/EC (EMC Directive).

RECYCLING YOUR ELECTRICALS

Along with many other high street retailers, Lakeland has joined a scheme whereby customers can take their unwanted electricals to recycling points set up around the country.

Visit **www.recycle-more.co.uk** to find your nearest recycling point.

stack-a-snack

GEBRAUCHSANWEISUNG

STACK-A-SNACK

Modell 70776

STACK-A-SNACK

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines **Stack-a-Snack** entschieden haben.

Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme Ihres neuen Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie gut auf, falls Sie später auf die hier enthaltenen Informationen zurückgreifen möchten.

Der Stack-a-Snack ist ein ganz besonderer Sandwichmaker. Mit diesem kompakten Doppeldecker grillen und toasten Sie köstliche Snacks und kleine Mahlzeiten in wenigen Minuten. Eine clever konzipierte Heizplatte lässt sich so herausziehen, dass die fertigen Zutaten aufeinander gestapelt werden. Ob leckere Hamburger mit Ihren Lieblings-Toppings, Eier-Muffins zum Frühstück, Brioche oder Früchtebrot mit verlockendem Belag – alles, was Sie brauchen, sind frische Zutaten wie Brötchen, Toastbrötchen, Fleisch oder Aufschnitt, Gemüse und Käse.

Eier oder Hamburger müssen nicht vorgegart werden, also wartet weniger Abwasch auf Sie. Der Stack-a-Snack ist perfekt fürs entspannte Frühstücken oder Brunchen am Wochenende und praktisch für unterwegs und überall dort, wo nicht viel Platz zum Kochen ist.

Unser mehrfach ausgezeichneter Familienbetrieb legt heute genauso viel Wert auf ein Höchstmaß an Qualität, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis und einen hervorragenden Kundenservice wie damals in den 60er Jahren, als Lakeland gegründet wurde. Unsere Artikel werden mit größter Sorgfalt ausgewählt und gründlich geprüft. So haben Sie die Gewähr, dass Ihnen jeder Artikel, den Sie bei uns kaufen, jahrelang Freude bereiten wird.

INHALT

Ausstattungsmerkmale 21

Sicherheitshinweise 22-23

Inbetriebnahme Ihres Stack-a-Snack 24-25

Gebrauchsanweisung 26-28

Anpassung Ihrer eigenen Rezeptideen und Tipps & Tricks 29

Häufig gestellte Fragen 30

Pflege und Reinigung 31

AUSSTATTUNGSMERKMALE

1. Deckelgriff
2. Deckel
3. Obere Heizplatte
4. Heizplattenscharniere
5. Oberer Ring
6. Mittlere Platte
7. Unterer Ring
8. Untere Heizplatte
9. Sockel
10. Hitzebeständige Griffe
11. Orangefarbene Stromanzeige
12. Grüne Bereitschaftsanzeige

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für den weiteren Gebrauch sicher auf. Befolgen Sie beim Gebrauch des Produkts stets diese Sicherheitshinweise, um Körperverletzungen oder Schäden am Produkt zu vermeiden. Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Zweck gemäß der Beschreibung in dieser Gebrauchsanweisung bestimmt.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder mit fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden und sie im Gebrauch und hinsichtlich der potentiellen Gefahren des Geräts unterwiesen wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen und reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Ingebrauchnahme alle Verpackungsmaterialien sowie Werbeetiketten vom Gerät.
- Vergewissern Sie sich stets vor Gebrauch des Geräts, dass es keine erkennbaren Schäden aufweist. Verwenden Sie es nicht, falls es Schäden aufweist oder versehentlich fallen gelassen wurde. Wenden Sie sich im Falle von Schäden oder Defekten am Gerät an den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, falls das Netzkabel beschädigt ist. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Spezialkabel ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundenservice von Lakeland unter der Rufnummer 0800 444 1500.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Fläche auf. Wir empfehlen, das Gerät auf ein hitzebeständiges Brett oder Backblech zu stellen, sodass eventuelle Tropfen während des Gebrauchs aufgefangen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Um das Gerät abzuschalten, betätigen Sie den Ein/Ausschalter und ziehen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Verwenden Sie nur die von Lakeland empfohlenen Zubehörteile oder Einsätze.
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker, Deckel oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

- Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder von der Arbeitsplatte herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Nur für Innenräume.
- Nur für den häuslichen Gebrauch.
- Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Lebensmitteln gemäß der Beschreibung in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung vorgesehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker ausschließlich mit trockenen Händen aus der Netzsteckdose. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Netzsteckdose heraus.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab. Es besteht Verletzungs- und möglicherweise Brandgefahr!
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr oder an ein System mit Fernbedienung an.
- Lassen Sie bei der Verwendung von Verlängerungskabeln Vorsicht walten. Die elektrischen Anschlussdaten des Kabels müssen mindestens so hoch wie die des Geräts sein. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängt oder mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Dieses Produkt entspricht den Grundanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG (Sicherheit elektrischer Betriebsmittel).
- **WARNHINWEIS**: Bei einem abgeschnittenen Stecker in einer 13A-Netzsteckdose besteht schwere Verletzungsgefahr durch Stromschlag! Sorgen Sie dafür, dass der abgeschnittene Stecker ordnungsgemäß entsorgt wird.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem heißen Ofen.
- **ACHTUNG**: Die Kunststoff-Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr dar. Sie dürfen nicht in die Hände von Babys und Kindern gelangen, da Erstickungsgefahr besteht. Diese Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug.

INBETRIEBNAHME IHRES STACK-A-SNACK

1. Der obere und untere Ring und die mittlere Platte lassen sich zur leichten Reinigung aus dem Stack-a-Snack entfernen.

2. Reinigen Sie die Ringe und die mittlere Platte in heißem Spülwasser, waschen Sie sie danach mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

3. Wischen Sie die Heizplatten zuerst mit einem feuchten, in Spülmittel getränkten Tuch ab und wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach. Trocken Sie sie danach gründlich ab.

4. Setzen Sie vor der Inbetriebnahme die Ringe und die mittlere Platte wieder richtig in die Heizplattenscharniere ein, sodass sie fest sitzen und flach auf der unteren Heizplatte aufliegen. Der hitzebeständige Griff der mittleren Platte sollte nach links zeigen.

5. Beim ersten Einschalten könnte sich ein leichter Geruch nach Verbranntem entwickeln. Dies ist bei einem neuen Produkt normal und wird sich nach einigen Anwendungen geben.

ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHEN

Alle Oberflächen, die mit diesem gekennzeichnet sind, heizen sich während des Gebrauchs stark auf. **NICHT BERÜHREN!** Es besteht Verletzungsgefahr. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie diese Oberflächen berühren.

Heben Sie den Deckel, die Ringe und die mittlere Platte ausschließlich am jeweiligen Griff an. Achten Sie stets darauf, dass Sie nicht mit anderen Oberflächen in Berührung kommen – sie sind heiß.

Tragen Sie beim Gebrauch Ihres Stack-a-Snack Ofenhandschuhe. Lassen Sie beim Öffnen Ihres Stack-a-Snack Vorsicht walten, da sehr heißer Dampf austreten kann.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Wir empfehlen, das Gerät auf ein hitzebeständiges Brett oder Backblech zu stellen, sodass eventuelle Tropfen während des Gebrauchs aufgefangen werden.

Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Das Aufleuchten der orangefarbenen Stromanzeige signalisiert, dass der Stack-a-Snack eingeschaltet ist.

Aus Gründen der Bedienfreundlichkeit hat das Gerät nur eine Temperatureinstellung. Nach wenigen Minuten leuchtet das grüne Licht auf und zeigt an, dass sich die Heizplatten aufgewärmt haben und der Stack-a-Snack nun einsatzbereit ist.

Sie werden beim Ausprobieren Ihrer Lieblingszutaten viel Freude mit dem Sandwichmaker haben und können sich selbst tolle neue Rezepte ausdenken. Die Vorschläge in dieser Broschüre dienen als Grundlage. Die Garzeiten hängen von den gewählten Lebensmitteln ab. Heben Sie von Zeit zu Zeit den Deckel an und überprüfen Sie, ob Ihr Snack schon fertig ist oder noch ein paar Minuten braucht. Die folgenden beiden Rezeptideen sind schnell und einfach zubereitet und ein guter Anfang.

EIER-MUFFIN ZUM FRÜHSTÜCK

1. Öffnen Sie den Deckel. Heben Sie dann den oberen Ring und die mittlere Platte an.
2. Legen Sie den unteren Teil eines Toastbrötchens und eventuell weitere Zutaten in den unteren Ring.
3. Lassen Sie die mittlere Platte und den oberen Ring herunter und schlagen Sie Ihr Ei in den Ring.
4. Legen Sie die obere Seite Ihres Toastbrötchens direkt auf das Ei.
5. Schließen Sie den Deckel. Öffnen Sie den Deckel nach 5-6 Minuten und überprüfen Sie, ob Ihr Snack fertig ist. Wenn nicht, lassen Sie ihn noch für ein paar Minuten weitertoasten.
6. Schieben Sie den Griff der mittleren Platte nach links und ziehen Sie sie heraus, sodass die Bestandteile Ihres Snacks aufeinander gestapelt werden.
7. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie die Ringe an den Griffen an.

   Heben Sie Ihren Eier-Muffin mithilfe eines Spatels aus Kunststoff oder Holz von der Heizplatte. Verwenden Sie niemals Metallutensilien mit Ihrem Stack-a-Snack.

1

2

3

4

5

6

7

HAMBURGER

1. Öffnen Sie den Deckel. Heben Sie dann den oberen Ring und die mittlere Platte an.
2. Legen Sie den unteren Teil eines Hamburgerbrötchens und eventuell weitere Zutaten in den unteren Ring.
3. Lassen Sie die mittlere Platte und den oberen Ring herunter und legen Sie den rohen Hamburger in den Ring.
4. Schließen Sie den Deckel. Öffnen Sie den Deckel nach 8-10 Minuten und überprüfen Sie, ob Ihr Hamburger gar ist. Wenn nicht, lassen Sie ihn noch für ein paar Minuten weitertoasten.
5. Heben Sie den Deckel und legen Sie die obere Brötchenhälfte auf den Hamburger.
6. Schließen Sie den Deckel. Schieben Sie gleichzeitig den Griff der mittleren Platte nach links und ziehen Sie sie heraus, sodass die Bestandteile Ihres Hamburgers aufeinander gestapelt werden. Nach Bedarf 1-2 Minuten weitertoasten.

   Drücken Sie den Deckel nicht mit Gewalt hinunter, wenn er nicht vollständig schließt. Lassen Sie die obere Heizplatte einfach oben aufliegen, um Ihren Snack zu toasten.

7. Öffnen Sie den Deckel und heben Sie die Ringe an den Griffen an.

   Heben Sie Ihren Hamburger mithilfe eines Spatels aus Kunststoff oder Holz von der Heizplatte. Verwenden Sie niemals Metallutensilien mit Ihrem Stack-a-Snack.

1

2

3

4

5

6

7

ANPASSUNG IHRER EIGENEN REZEPTIDEEN UND TIPPS & TRICKS

Nachdem Sie ein paar der Rezeptvorschläge in dieser Broschüre ausprobiert haben, möchten Sie sie vielleicht nach Ihrem eigenen Geschmack anpassen.

Die Garzeiten hängen von den gewählten Lebensmitteln ab. Heben Sie von Zeit zu Zeit den Deckel an und überprüfen Sie, ob Ihr Snack schon fertig ist oder noch ein paar Minuten braucht.

Wie bei jedem Sandwichmaker gilt auch beim Stack-a-Snack: Nicht überfüllen! Die einzelnen Zutaten werden sonst nicht richtig gar und könnten seitlich herausgedrückt werden.

Warten Sie immer, bis die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, bevor Sie Ihre Zutaten hineingeben. Wenn die Heizplatten nicht vollständig aufgewärmt sind, kann es sein, dass die Zutaten an den Seiten entweichen.

Fleisch – außer Hamburgern – sollte vor der Zubereitung im Stack-a-Snack immer vorgegart werden.

Zu große Brot- oder Bagelstücke lassen sich mit Plätzchenausstechern auf die richtige Größe zurechtschneiden.

Süßere Brotsorten wie Früchtebrot oder Honigkuchen toasten aufgrund ihres höheren Zuckergehalts schneller.

Bei der Zubereitung von Eiern bietet es sich an, die Wände und Ringe mit etwas Öl einzufetten, damit die Eier nicht anbacken können.

Das Gerät sollte nicht zur Zubereitung bzw. zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet werden.

Drücken Sie den Deckel nicht mit Gewalt hinunter, wenn er nicht vollständig schließt. Lassen Sie die obere Heizplatte einfach oben aufliegen, um Ihren Snack zu toasten.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Frage: Warum wird mein Snack nicht getoastet?

Antwort: Kontrollieren Sie, ob Ihr Stack-a-Snack angeschlossen und eingeschaltet ist und warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, bevor Sie Zutaten hineingeben.

Frage: Warum quellen meine Zutaten an den Seiten des Stack-a-Snack heraus?

Antwort: Entweder sind die Heizplatten nicht vollständig aufgewärmt, oder der Stack-a-Snack ist zu voll. Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, bevor Sie Zutaten hineingeben, und reduzieren Sie die Menge der Zutaten.

Frage: Ei bleibt beim Entfernen der oberen Heizplatte haften.

Antwort: Das Ei ist am Ring festgebacken. Lösen Sie es mit einem Spatel aus Kunststoff oder Holz ab und fetten Sie die Ringe das nächste Mal mit etwas Öl ein.

Frage: Mein süßer Snack wird zu schnell braun/getoastet.

Antwort: Süße Brotsorten wie Früchtebrot werden schneller braun. Reduzieren Sie die Toastzeit und überprüfen Sie früher, ob Ihr Snack schon fertig ist.

Frage: Warum sind nicht alle Zutaten durchgewärmt?

Antwort: Eventuell haben Sie zu viele Zutaten in den Stack-a-Snack gegeben. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten, damit sie gleichmäßiger durchwärmen können. Verwenden Sie niemals tiefgekühlte Lebensmittel. Zutaten, die direkt aus dem Kühlschrank kommen, brauchen eventuell mehr Zeit zum Durchwärmen.

Frage: Warum braucht mein Snack so lange, bis er fertig ist?

Antwort: Es kann sein, dass die Ringe und die obere Heizplatte nicht richtig angebracht sind. Vergewissern Sie sich, dass sie korrekt in den Heizplattenscharnieren sitzen. Sie sollten flach auf der unteren Heizplatte aufliegen, wobei der Griff der oberen Heizplatte nach links zeigen sollte.

Frage: Warum ist mein Ei zerkocht und mein Toast zu braun?

Antwort: Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit höherem Fettgehalt, wenigen Zutaten, Rührei, Eiweiß oder vorgegarten Zutaten müssen Sie die Garzeit eventuell reduzieren. Öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie Ihren Snack während des Toastens.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Überprüfen Sie die einzelnen Teile regelmäßig auf Verschleiß oder Schäden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder metallenen Scheuerschwämme.
- Verwenden Sie stets Pfannenheber und andere Utensilien aus Kunststoff, Holz oder Silikon, da Metallutensilien die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
- Tauchen Sie den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Sie können das Gerät außen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Trocken Sie es gründlich ab, bevor Sie es verstauen.
- Wischen Sie die Heizplatten mit einem feuchten, in Spülmittel getränkten Tuch ab. Trocken Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.
- Die Ringe und die mittlere Platte lassen sich zum einfachen Reinigen in heißem Spülwasser aus dem Stack-a-Snack entfernen. Waschen und trocknen Sie sie gründlich ab, bevor Sie sie verstauen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest (nur in der oberen Geschirrablage reinigen).
- Verstauen Sie den Stack-a-Snack so, dass das Netzkabel lose um das Gerät herumgewickelt ist. Wickeln Sie das Netzkabel nie fest um das Gerät.

Lakeland
Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, UK LA23 1BQ
Tel: +44(0)15394 88100 www.lakeland.co.uk
D Tel: 0800 444 1500 www.lakeland.de